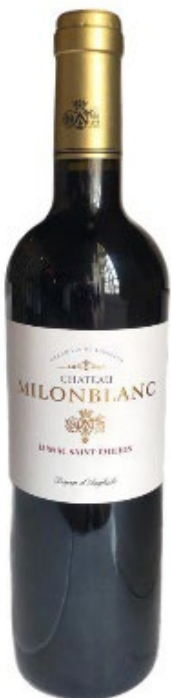


CHATEAU MILONBLANC 2019

AOC LUSSAC SAINT EMILION

VIGNOBLE



Région :	Bordeaux
Age du vignoble :	15 à 20 ans
Surface du vignoble :	1.28 hectare planté
Type de sol :	argilo-sableux profond
Taille :	Guyot simple
Rendement :	45 à 50 hectos par hectare
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	6000 pieds à l'hectare
Cépages :	90 % Merlot – 10 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Récolte :	Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué
Fermentation :	En cuve inox thermo-régulée
Macération :	3 à 4 semaines
Elevage :	En barriques de chêne français
Production annuelle :	7.000 bouteilles.
Taux d'alcool	13°

DEGUSTATION ET RECOMPENSES

Note de dégustation : Bouche ronde et vanillée. C'est un vin fruité, soyeux. Bonne structure. Finale toastée

Conseils de service : A déguster de préférence sur toutes les viandes et le fromage – à température ambiante.

Potentiel de vieillissement : s'exprime à son meilleur entre 3 et 6 ans

Récompense : Médaille d'Or au Challenge International du vin
Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles

SE Baron d'ANGLADE Château d'Abzac 33230 ABZAC

☎ 05 57 49 29 73 📠 06 81 93 21 82 –

e.mail : chateau.abzac@orange.fr www.chateau-abzac.com